

**Marcelina Kałasznik, Joanna
Szczęk**

**Die Kunst der richtigen
Komposition¹ in der Küche :
Zur Analyse der Bezeichnungen für
Eisdesserts**

Studia Germanica Gedanensia 29, 100-111

2013

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach
dozwolonego użytku.

Gdańsk 2013, Nr. 29

Marcelina Kałasznik / Joanna Szczęk
Universität Wrocław

Die Kunst der richtigen Komposition¹ in der Küche – Zur Analyse der Bezeichnungen für Eisdesserts

The art of appropriate composition in the kitchen – the analysis of names of ice-cream deserts. – The subject of the article is the analysis of the nomination processes within the area of cuisine in German language, from the perspective of composition principles concerning individual elements included in the name. The base is constituted by names of German ice-cream desserts, which – with regard to their pragmatic function related first of all to specific marketing strategies – often have a complex structure and surprising composition. The objective of the article is the analysis of the patterns of creating names of dishes within a specified range.

Keywords: nomination processes, language of cuisine, names of dishes, composition, cooking art.

Sztuka odpowiedniej kompozycji w kuchni – analiza nazw deserów lodowych. – Przedmiotem artykułu jest analiza procesów nominacyjnych w obszarze kulinariów w języku niemieckim z perspektywy zasady kompozycji poszczególnych elementów tworzących daną nazwę. Bazę empiryczną stanowią nazwy niemieckich deserów lodowych, które ze względu na funkcję pragmatyczną, związaną przede wszystkim z określonymi strategiami marketingowymi, mają często rozbudowaną strukturę i zaskakującą kompozycję. Celem jest analiza wzorów tworzenia nazw kulinariów w określonym zakresie.

Słowa kluczowe: procesy nominacyjne, język kulinariów, nazwy potraw, kompozycja, sztuka kulinarna.

0. Vorbemerkungen

Einen Namen kann man für etwas *finden*, einer Sache *zulegen* oder man kann *den Namen wechseln*, ihn *verlieren* und *einen Namen machen*. Und gerade im Bereich der Kulinaristik² werden Bezeichnungen für Speisen ziemlich oft „gemacht“, denn ein richtiger Name in der Kochkunst gilt als Reklame für eine bestimmte Speise und mit dessen Hilfe werden sehr oft

¹ Im vorliegenden Beitrag verstanden als „nach bestimmten Gesichtspunkten kunstvolle Gestaltung, Zusammenstellung“, vgl. DUDEN (2003: 931).

² Der Begriff bezieht sich auf „eine fächerübergreifende Wissenschaft, der es um die kooperative Aufklärung von (wissenschaftlicher) Theorie und (lebensweltlicher und beruflicher) Praxis über die Rolle und Funktion des Essens im Aufbau der Kultur(en), in der individuellen menschlichen Existenz und in den Verständigungsprozessen zwischen den Menschen geht“ und wurde von WIERLACHER geprägt, vgl. <http://www.wierlacher.de/kulinaristik.htm> (Zugriff am: 8.03.2013).

Vorteile des jeweiligen Gerichts angepriesen, und das mit dem Zweck, die potentiellen Kunden – hier Konsumenten – zu gewinnen. Das geschieht entsprechend der Wahrnehmung der Menschen und deren Bedürfnissen in Folge der Nomination, d.h. der „sprachlichen Teilhandlung, durch die ein Sprecher einem Hörer den von ihm gemeinten Gegenstand oder Sachverhalt mittels einer bereits vorhandenen oder neu gebildeten Benennung kognitiv verfügbar macht.“ (GLÜCK 2000: 478).

Die Bezeichnungen für Kulinarier – *Sitonyme*³ – scheinen diese Aufgabe zu erfüllen, was in verschiedenen Trägern⁴ der kulinarischen Benennungen Bestätigung findet. Es gibt nämlich eine breite Palette der Namen, hinter denen sich unterschiedliche, oft seltsame und überraschende Konzepte verstecken.

Am Beispiel ausgewählter deutscher Bezeichnungen für Eisdesserts⁵, die den Kochrezepten⁶ entstammen, werden die Muster der Bildung von kulinarischen Bezeichnungen analysiert. Die gewählten Speisebenennungen gelten als Nominationseinheiten, also „sprachliche Ausdrücke, die einen Wirklichkeitsausschnitt als ‚Gegenstand‘ repräsentieren“ (FLEISCHER 1989: 13) und als Produkte der Nominationsbildung zu verstehen sind.

Im Vordergrund der Analyse steht die Frage nach den Regeln des Komponierens solcher Bezeichnungen, wobei aber in der einschlägigen Literatur darauf hingewiesen wird, dass es keine Regeln gibt, nach denen man sich beim Akt der Namensgebung im Kulinarischen richten sollte (vgl. DĄBROWSKA 1998: 249). Gleichzeitig aber kann man von den Speisebezeichnungen erwarten, dass sie appetitlich sind, die Esslust anregen und „kulinarische Vorstellungskraft“ erwecken (vgl. ebd.). So beobachtet man eine besondere Vielfalt und Variationsbreite in diesem Bereich, die in den oft stark ausgebauten Bezeichnungen ihren Niederschlag finden und gewisse Tendenzen beobachten lassen⁷.

Im Folgenden werden sowohl Bezeichnungen in Form der Komposita als auch der Nominalphrasen analysiert. Das Korpus umfasst ca. 600 Einheiten. Es wird von der These ausgegangen, dass der eigentliche kulinarische Akt im engen Zusammenhang mit dem Nominationsprozess im Bereich des Kulinarischen steht (vgl. hierzu: ŻARSKI 2008: 157).

³ Der Terminus *Sitonym* wurde von POHL (2004) geprägt.

⁴ Es handelt sich v.a. um Kochbücher, Kochlexika, Zeitschriften, Werbezeitschriften, Werbeflugblätter, Speisekarten, Kochlexika im Internet u.a., vgl. hierzu auch die Liste der Textsorten, in denen die Küchensprache vorkommt bei TERGLANE-FUHRER (1996: 119) und „Textsorten der Zubereitung von Nahrungsmitteln“ bei MATTHEIER (1993).

⁵ Die Auswahl des zu untersuchenden Korpus ist nicht zufällig. Es wird angenommen, dass die sprachliche Gestaltung der Nachspeise als des ein Mehrgangmenü abrundenden Gerichts besonders anlockend sein muss, da der Appetit des Menschen schon gestillt ist. Einerseits als die Krönung der ganzen Mahlzeit, andererseits aber als kein „obligatorisches Element“ muss der Nachtisch im größeren Maße mit seiner Bezeichnung werben und menschliche Sinne anregen.

⁶ Es handelt sich um Kochrezepte, die im Internet gefunden wurden; siehe hierzu das Quellenverzeichnis am Ende des Beitrags.

⁷ Zur Analyse der Speisebezeichnungen vgl. z.B.: SZCZEK (2009), KAŁASZNIK/ SZCZEK (2012, 2013), KAŁASZNIK (2012a, b, c) u.a.

1. Zum kulinarischen Wortschatz

Das neulich sichtbar wachsende Interesse an der Kulinaristik und deren rasche Entwicklung sind auch in der Sprache beobachtbar, denn mittels der Sprache werden „Produkte“ der Kochkunst benannt, und gerade diese Benennungen haben eine wichtige pragmatische Funktion⁸ zu erfüllen, denn

„[...] człowiek karmi się pokarmami dostarczającymi składników odżywczych [...], ale karmi się również – za pośrednictwem języka – całymi systemami symboli, wyobrażeń i wartości, także tych związanych z pożywieniem”⁹ (SKIBIŃSKA 2008: 5–6).

Der deutsche Grundwortschatz des Kulinarischen zeichnet sich durch bestimmte Merkmale aus (vgl. TERGLANE-FUHRER 1996: 94–111):

1. Das häufige Vorkommen der Verben französischer Herkunft auf *-ieren*, z.B.: *dekorieren, garnieren, dressieren, blanchieren*;
2. Das Vorkommen der präfigierten Verben, z.B.: *einfrieren, einfetten, verteilen*;
3. Häufiger Gebrauch der desubstantivischen Verben wie z.B.: *salzen, zuckern*;
4. Das häufige Vorkommen des Fremdwortguts;
5. Das Vorkommen vieler Substantive, die die zweitgrößte Gruppe im kulinarischen Wortschatz¹⁰ bilden und v.a. die Produkte der kulinarischen Tätigkeiten¹¹ benennen;
6. Kleinerer Anteil der Simplicia, deren Auftreten hauptsächlich auf den Textblock ‘Zutaten’ oder ‘Zubereitung’ eingeschränkt ist.

2. Zur Charakteristik der kulinarischen Bezeichnungen

Speisebezeichnungen gehören zur Fachsprache¹² der Kochkunst, wobei diese als „ein Sonderfall an sich“ betrachtet wird (TURSKA 2009: 17). Daraus ergibt sich, dass die Kochsprache zweifelsohne ein großes und vielfältiges Inventar des Grundwortschatzes besitzt (ebd.: 17). Darin nehmen Bezeichnungen für Speisen eine besondere Stellung ein, da sie das Interesse der potentiellen Köche/Kunden/Konsumenten wecken sollen, denn

⁸ Zur pragmatischen Funktion der Speisebezeichnungen vgl. KAŁASZNIK/SZCZĘK (2012, 2013).

⁹ „[...] der Mensch ernährt sich von Nahrungsmitteln, die Nährstoffe (Proteine, Sacchariden, Fette, Mineralsalze, Vitamine) zuführen, der Mensch ernährt sich ebenfalls – durch die Sprache – von gesamten Symbol-, Vorstellungs- und Wertsystemen, auch mit denen, die mit der Nahrung verbunden sind.“ [Übers.: M. Kałasznik]

¹⁰ In der Forschungsliteratur wird hervorgehoben, dass im Hinblick auf die Vertretung der einzelnen Wortarten in kulinarischen Textsorten sich die Verben an der Spitze befinden, was sich auf die Praxisorientiertheit und einen handlungsanweisenden Charakter der Kochrezepte zurückführen lässt. Unter allen in Kochrezepten verzeichneten Wortarten nehmen Adjektive den dritten Platz ein. Sie – im Gegensatz zu Verben und Substantiven – gehören jedoch nicht zum Kerninventar des Fachwortschatzes im Kulinarischen. Die übrigen Wortarten sind in diesem Zusammenhang eher vor marginaler Bedeutung. (vgl. TERGLANE-FUHRER 1996: 94–95).

¹¹ Auch Küchengeräte und Zutaten.

¹² Zur Bestimmung der Fachsprache vgl. z.B. die folgende Definition bei HOFFMANN: „Fachsprache – das ist die Gesamtheit aller sprachlichen Mittel, die in einem fachlich begrenzten Kommunikationsbereich verwendet werden, um die Verständigung zwischen den in diesem Bereich tätigen Menschen zu gewährleisten.“ (1976: 170).

„jedzenie [...] stanowi nie tylko bytową konieczność, ale także źródło wieloaspektowej, zmysłowo-duchowej przyjemności [...]. Potrawy, wyniesione przez wieki do rangi dzieł sztuki, oddziałują bowiem na wszystkie bez wyjątku zmysły człowieka.“¹³ (WITASZEK-SAMBORSKA 2005: 123).

Die Nomination im Bereich der Kulinarier allgemein zeichnet sich durch eine hohe Frequenz von zwei- oder mehrgliedrigen Sitonymen aus, die im Hinblick auf ihre Lexikalisierung unterschiedlichen Status im Wortgut haben können¹⁴ (vgl. WITASZEK-SAMBORSKA 2005: 21).

Aus der strukturellen Perspektive lässt sich im Deutschen auf zwei Hauptgruppen¹⁵ der Speisebezeichnungen hinweisen. Auf der einen Seite handelt es sich um Zusammensetzungen, insbesondere aus zwei Substantiven, die in erster Linie gelegentliche¹⁶ und morphosemantisch motivierte¹⁷ Bildungen sind, mit denen angestrebt wird, Ausdrucksklarheit, Eindeutigkeit und Exaktheit zu erreichen. Am Beispiel von zahlreichen Speisebezeichnungen in dieser Form lässt sich allerdings bemerken, dass sie keine usuellen Bildungen sind und dass manche Verbindungen von Konstituenten den Sprachnutzern unbekannt vorkommen und keine Akzeptanz in der Sprachgemeinschaft finden¹⁸.

Auf der anderen Seite sind auch Speisebezeichnungen nachzuweisen, die die Form von Nominalphrasen¹⁹ haben. Es sind ausgebaute Konstruktionen²⁰, die in vielen Fällen die jeweilige Speise ganz exakt bestimmen, indem deren unterschiedliche Aspekte genannt werden, z.B. *Mohneis mit Rum und Beerenobst*, *Lavendeleis mit Pfirsichkompott*.

¹³ „Das Essen [...] ist nicht nur eine existenzielle Notwendigkeit sondern auch eine Quelle eines vielseitigen, sinnlich-geistigen Vergnügens [...]. Die Speisen, die zu Kunstwerken erhoben werden, wirken sich auf alle Sinne des Menschen aus.“ [Übers.: M. Kałasznik]

¹⁴ Im Beitrag greifen wir mehrmals auf die umfangreiche Studie zum Thema des kulinarischen Wortschatzes von WITASZEK-SAMBORSKA zurück. Die Publikation thematisiert zwar den polnischen Wortschatz der Kulinarier, ihre Ergebnisse gelten aber auch nach der Meinung der Autorinnen für das Deutsche, was in früheren Beiträgen zu kulinarischen Nominationsmechanismen im Deutschen Bestätigung fand. Vgl. hierzu SZCZĘK (2009, 2013), KAŁASZNIK (2012a, b, c), KAŁASZNIK/SZCZĘK (2012).

¹⁵ Gelegentlich sind auch Speisebezeichnungen in Form von Simplicia oder Sätzen zu finden.

¹⁶ Es wird unterstrichen, dass „Wortbildungen potentielle Lexikoneinträge [darstellen], die realisiert sind, wenn Lexikonschreiber und Sprachteilnehmer sie als usuell werten, als zur Sprachnorm gehörend interpretieren.“ (NAUMANN 2000: 31). Während usuelle Wortbildungen einem beträchtlichen Teil der Sprachgemeinschaft bekannt sind, sind okkasionelle Wortbildungsprodukte ausschließlich in einem bestimmten Kontext zu verstehen. NAUMANN weist darauf hin, dass es bestimmte Textsorten gibt, die für spontane Wortbildungen besonders anfällig sind, z.B. Presstextsorten und Werbetexte, in denen mit den okkasionellen Wortbildungsprodukten verursachte Normverstöße als nicht unbeabsichtigt zu betrachten sind (vgl. ebd.).

¹⁷ „Unter morphosemantischer Motivation wird die Erschließbarkeit der lexikalischen Bedeutung einer Wortbildung aus deren Motivationsbedeutung verstanden. Letztere ergibt sich aus den Konstituentenbedeutungen, der Reihenfolge der Konstituenten und der Wortbildungsbedeutung; bei nichtbinären Wortbildungen aus der Beziehung zur jeweiligen Basis.“ (vgl. FLEISCHER/BARZ 2012: 44).

¹⁸ Es kann jedoch angemerkt werden, dass eben diese Komposita eine besondere Aufmerksamkeit auf sich ziehen. Interessant erscheint in diesem Falle die Frage, warum die Namensgeber ungewöhnliche, nichtusuelle, oft provokative Bezeichnungen den Gerichten vergeben.

¹⁹ Vgl. TERGLANE-FUHRER (1996: 94–111).

²⁰ Zur strukturellen Analyse der Speisebezeichnungen vgl. KAŁASZNIK/SZCZĘK (2012, 2013).

Simplizia sind unter den Speisebezeichnungen nur selten anzutreffen, denn „jednowyrazowe nazwy pożywienia okazują się zbyt ciasne dla wyrażenia związanych z nimi konotacji i sprostania mnogości potencjalnych funkcji.“²¹ (WITASZEK-SAMBORSKA 2005: 123).

In Bezug auf den Stabilitätsgrad einer jeweiligen Verbindung wird im Polnischen auf folgende Typen hingewiesen (vgl. WITASZEK-SAMBORSKA 2005: 123 f.):

1. Stabile (feste) Bezeichnungen; es handelt sich hier um Bezeichnungen, die lexikalisiert sind²², z.B. *Melba-Eisterrine*, Bezeichnungen, die auf die Herkunft einer Speise hinweisen und daher eine Marke bezeichnen, z.B.: *Feine Dubliner Lebkuchen*, *Schwarzwälder Stollen*, *Arabische Eiscrème* und auch solche, die Namen deren Erfinder tragen, z.B.: *Sachertorte*, *Fürst-Pückler-Eis*.
2. Lockere Bezeichnungen, die serienhaft gebildet werden und sich in diesem Falle oft nach dem Prinzip der Zutatenzusammenstellung richten, z.B.: *Rhabarbertorte mit Baiser*, *Kartoffeltorte*, *Orangen-Ingwer-Kekse*.
3. Lose Bezeichnungen, oft Gelegenheitsbildungen: einerseits Komposita, die oft seltsame Verbindungen ergeben, z.B.: *Honigkuchenmann*, *Schokokuss-Eis*, *Bitterschokolade-Ingwer-Eis*, andererseits Nominalphrasen, oft in Verbindung mit einer Komitativangabe, z.B.: *Der festliche Ich-freu-mich-schon-Kuchen mit Äpfeln*, *Käse-Sabne-Torte mit Pflirsich*, *Festlicher Mini-Kastenkuchen mit Marzipan*, *Iris's Käsekuchen ohne Boden* oder Qualitativangabe, z.B.: *Eis vom Schwarzen Sesam*, *Schneemann aus Zitroneneis*, *Eis aus weißer Schokolade*. Der Grad der Kompliziertheit solcher Bildungen ist sehr hoch und dient der exakten Benennung des Desserts.

Hervorzuheben ist jedoch, dass man keine scharfen Grenzen zwischen den hier unterschiedenen Gruppen ziehen kann. Die Entscheidung, welchen Typ die jeweilige Speisebezeichnung repräsentiert, hängt vom Wissensstand des Konsumenten ab (vgl. WITASZEK-SAMBORSKA 2005: 124). Die Analysen im Bereich der Speisebezeichnungen²³, darunter auch der Bezeichnungen für süße Desserts zeigen, dass die Mehrheit der Speisebenennungen spontane Konstruktionen sind, in denen unterschiedliche Aspekte der Speise in den Vordergrund rücken. Je nach der Wahrnehmung der Speise und Wichtigkeit der einzelnen Komponenten kann die Speisebezeichnung anders komponiert werden. Am häufigsten handelt es sich um nichtusuelle und okkasionelle Bildungen,

„die nicht im Lexikon der deutschen Gegenwartssprache verzeichnet sind, Komposita, deren Zusammensetzung nicht üblich ist, Benennungen, deren Denotate der Sprachgemeinschaft nicht unbedingt bekannt sind oder in weiten Teilen nicht akzeptiert werden.“ (MÜLLER-BOLLHAGEN 1985: 226).

In Bezug auf die Motiviertheit der Bezeichnungen werden auch unterschiedliche Benennungsmotive²⁴ genannt, die sich hinter den Bezeichnungen verstecken mögen. WANZECK unterscheidet folgende Muster²⁵ (vgl. 2010: 96 ff.):

²¹ „Einwortbezeichnungen für das Essen erweisen sich als zu eng, um mit deren Hilfe die mit ihnen verbundenen Konnotationen auszudrücken und der potentiellen Menge ihrer Funktionen standzuhalten.“ [Übers. J. Szczęk]

²² Zu dieser Aufteilung vgl. SZCZĘK (2013).

²³ Vgl. KAŁASZNIK / SZCZĘK (2012, 2013).

²⁴ Unter einem Benennungsmotiv wird „der zu exponierende Aspekt des Nominats“ verstanden (BIZUKOJC 2011: 36).

²⁵ Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass die genannten Muster die Liste der möglichen Motive nicht ausschöpfen, da ihre Ermittlung nicht einfach ist und eine große Herausforderung darstellt (vgl. WANZECK 2010: 98–99).

- Motiv der Tätigkeit²⁶,
- Motiv der Verwendung, z.B. *Eis für die Party, Eisspeise für kleinen Hunger, Festliche Eisbombe*;
- Motiv der Verursachung, z.B. *Eiskugeln frittiert und flambiert, Eisbombe überbacken*;
- Motiv der Ähnlichkeit, z.B. *Kuchen wie bei Müttern, Kekse wie Pilzen, Törtchen wie der Frühling, Käsekuchenzwerge*;
- Motiv des Materials, z.B. *Pfirsichtraum mit Nusswaffeln, Mohneis mit Rum und Beerenobst, Lavendeleis mit Pfirsichkompott*;
- Motiv der Form, z.B. *Flammender Eisberg, Eispizza, Eishörnchen*;
- Motiv des Ortes, z.B. *Kokoseis aus dem Froster, Eis-Tiramisu auf dem Teller, Joghurteis am Stiel*;
- Motiv der Zeit, z.B. *Beereneis a la Minute, Schnelle Eistorte, Ruckzuck*.

3. Analyse des Materials

Die Kunst der richtigen Komposition in der Küche besteht zweifelsohne in der Auswahl der richtigen, hochwertigen Zutaten und in ihrer angemessenen Kombination, die mit der Zubereitung einer schmackhaften Speise gipfelt. Appetit wird allerdings auch durch die Lust des Auges angeregt²⁷, deswegen ist die visuelle Dimension, z.B. die ästhetische Gestaltung der Speise, ihr Buntsein nicht belanglos²⁸. Die anderen Sinne des Menschen spielen ebenfalls mit.

Die sprachliche Seite kann nicht außer Acht gelassen werden, da die Kunst der Komposition in der Küche sich auch in den Bezeichnungen für Speisen widerspiegelt. Die sprachlichen Kompositionen, hier in Form von Zusammensetzungen und Nominalphrasen, die in der Funktion der Speisebezeichnungen vorkommen, können genauso ungewöhnlich und unbekannt beim Kunden ankommen, wie die Kompositionen der Speisen in der Wirklichkeit²⁹. Das kann am Beispiel der Zusammensetzung „Eierragout“ exemplifiziert werden. Die Basis „Ragout“ ist: „Gericht aus kleinen Fleisch-, Geflügel- oder Fischstücken in einer würzigen Soße mit verschiedenen Zutaten“ (DUDEN 2003: 1270). Deswegen ist ihre Verbindung mit Eiern nicht usuell (vgl. TERGLANE-FUHRER 1996: 97).

Im Folgenden gilt es zu überprüfen, wie die Speisebezeichnungen komponiert werden. In diesem Zusammenhang werfen sich folgende Fragen auf: Inwieweit beeinflusst die wirkliche Komposition der Speise die Form des jeweiligen Sitonyms? Welche Sachbereiche³⁰ werden in kulinarischen Bezeichnungen zusammengestellt? Auf welche Art und Weise werden die nachgewiesenen Sachbereiche zum Ausdruck gebracht? Gibt es Bezeichnungen, deren Komposition ungewöhnlich erscheint und in denen teilweise überraschende Aspekte der Speise hervorgehoben werden?

²⁶ Im Korpus wurden keine Beispiele für dieses Motiv gefunden.

²⁷ Das entspricht wohl der althergebrachten Weisheit, dass oft mit den Augen gegessen wird.

²⁸ Vgl. hierzu auch KLEINSPEHN (1993).

²⁹ Man kann auf die Aspekte hindeuten, denen eine entscheidende Rolle bei der Beurteilung einer Wortbildung als akzeptabel oder inakzeptabel zukommt. Es handelt sich u.a. um die Beziehung zur außersprachlichen Wirklichkeit, d.h. um die Restriktionen, die einen kulturell-semantischen Charakter haben (vgl. FLEISCHER/BARZ 2012: 80).

³⁰ Sachbereich ist ein Arbeitsterminus, mit dem wir für die Zwecke dieses Beitrags thematisch-semantische Klassen von Elementen bezeichnen.

Aus der Analyse des Materials ergibt sich die folgende Typologie der Bereiche, die in den untersuchten Bezeichnungen für Eisdesserts miteinander kombiniert werden.

I. Komposita³¹

1. Basis – Art des Desserts:

a. Eis³²:

- + Obst³³, z.B.: *Ananas-Eis*³⁴, *Apfel-Eis*, *Avocado-Eis*, *Bananen-Eis*, *Zwetschgen-Eis*, *Dattel-Eis*, *Mango-Eis*, *Mirabellen-Eis*, *Kirsch-Eis*, *Fruchteis*, *Orangeneis*, *Nektarineneis*, *Kirscheis*, *Limetteneis*, *Mandarineneis*;
- + Obst + Alkohol, z.B.: *Ananas-Baiser-Eis*, *Campari-Orangen-Eis*³⁵, *Brombeereis*, *Kirsch-Wodka-Eis*, *Rum-Rosinen-Eis*, *Rum-Rosinen-Eiscreme*;
- + Obst + Milchprodukt, z.B.: *Aprikosen-Joghurt-Eis*, *Bananen-Sahne-Eis*, *Bananenjoghurteis*, *Bananenmilcheis*, *Joghurt-Kokos-Eis*, *Quark-Erdbeereis*, *Orangensahneeis*, *Erdbeer-Sahne-Eis*, *Erdbeer-Schmand-Eis*, *Buttermilch-Zitronen-Eis*;
- + Obst + Schokolade, z.B.: *Bananen-Schoko-Eis*, *Schoki-Bananen-Eis*, *Kokos-Schoko-Eis*;
- + Obst + Nuss + Gewürz, z.B.: *Apfel-Walnuss-Zimt-Eis*;
- + Alkohol, z.B.: *Amarettini-Eis*, *Baileys-Eis*, *Baiser-Eis*, *Bier-Eis*, *Whisky-Eis*, *Limoncelle-Eis*, *Champagnereis*, *Weinschaum-Eis*, *Rotweineis*;
- + Alkohol + Milchprodukt, z.B.: *Weißwein-Joghurteis*;
- + Alkohol + Schokolade + Milchprodukt, z.B.: *Baileys-Schoko-Sahne-Eis*; Käsesorte + Eis: *Parmesan-Eis*, *Quark-Eis*, *Mascarpone-Eis*, *Ricottaeis*, *Saure-Sahne-Eis*;
- + Obst + Käsesorte, z.B.: *Ananas-Quark-Eis*, *Bananen-Quarkeis*, *Tofu-Erdbeer-Eis*, *Limetten-Mascarpone-Eis*, *Erdbeer-Mascarpone-Eis*;
- + Käsesorte + Milchprodukt: *Mascarpone-Sahne-Eis*, *Käse-Sahne-Eis*;
- Schokolade, z.B.: *Schokolade-Eis*, *Schoko-Eis*, *Schokoladeneis*, *Schokokuss-Eis*, *Zartbitten-Schokoladeneis*;
- + Schokolade + Zeitangabe, z.B.: *Schokoladen-Blitzeis*;
- + Schokolade + Masse, z.B.: *Schoko-Nougat-Eis*;
- + Schokolade + Milchprodukt, z.B.: *Schokoladen-Milcheis*, *Pfirsich-Sahneeis*;
- + Schokolade + Gewürz, z.B.: *Bitterschokolade-Ingwer-Eis*;
- + Gewürz, z.B.: *Thymian-Eis*, *Lavendeleis*, *Safraneis*, *Zimteis*, *Pfefferminz-Salbei-Eis*;
- + Gewürz + Obst, z.B.: *Basilikum-Zitronen-Eis*, *Birnen-Zimt-Eis*, *Rosmarin-Bananen-Eis*, *Melonen-Basilikum-Eis*, *Pfirsich-Rosmarinen-Eis*, *Birnenzimteis*;
- + Gewürz + Schokolade, z.B.: *Chili-Schokoladen-Eis*, *Schoko-Minz-Eis*;
- + Gewürz + Milchprodukt, z.B.: *Vanille-Sahne-Eis*, *Joghurt-Minz-Eis*;
- + Gewürz + Schokolade, z.B.: *Chili-Schokoladen-Eis*;
- + Masse, z.B.: *Nougateis*, *Krokanteis*, *Marzipaneis*;
- + Milchprodukt, z.B.: *Joghurt-Eis*, *Sahneeis*, *Milcheis*, *Sahneküsschen-Eis*, *Buttermilcheis*, *Frischkäseis*;

³¹ Innerhalb der umfangreichen Gruppe der Komposita wird nicht weiter nach der Anzahl der sie ausmachenden Konstituenten differenziert, da im Vordergrund thematische/ sachliche/ semantische und nicht strukturelle Aspekte stehen.

³² Hier gelegentlich deutsche Variationen, die auf das englische *ice cream* zurückzuführen sind, z.B. *Eiscreme*.

³³ Der Anzahl der Repräsentanten der einzelnen Sachbereiche kommt im Lichte der Ziele der Untersuchung keine bedeutende Rolle zu, da sie keine Auskunft über den Aspekt der Kompositionalität gibt.

³⁴ Bindestrichkomposita werden nicht aus der Gruppe der Komposita ausgesondert. Bindestrich ist nur als eine systematische Besonderheit bei Komposita zu betrachten (vgl. FLEISCHER/BARZ 2012: 17).

³⁵ Aus Raumgründen betrachten wir die Namen, deren Reihenfolge der Elemente den Überschriften nicht entspricht, nicht als separate Typen.

- + Milchprodukt + Brotaufstrich, z.B.: *Joghurt-Nutella-Eis*;
- + Gemüse, z.B.: *Rhabarbareis, Kürbiseis*;
- + Kaffeesorte, z.B.: *Cappuccino-Eis, Espresso-Eis, Latte-Macchiato-Eis*;
- + Kaffeesorte + Alkohol, z.B.: *Espresso-Rum-Eis*;
- + Teesorte, z.B.: *Ice-Tea-Eis, Pfefferminzteeis, Grüntee-Eiscreme*;
- + Produktname, z.B.: *Rafaello-Eis, Smarties-Eis, Bountyeis, After-Eight-Eis*³⁶;
- + Namensstifter, z.B.: *Bellini-Eis, Mozarteis*³⁷, *Fürst-Pückler-Eis*;
- + Nuss, z.B.: *Pistazien-Eis, Haselnuss-Eis, Walnusseeis, Erdnusseeis, Kokosnuss-Eiscreme*;
- + Brotaufstrich, z.B.: *Nutella-Eis*;
- + Brotaufstrich + Obst, z.B.: *Nutella-Krisch-Eis*;
- + Muster, z.B.: *Marmor-Eis, Stracciatella-Eis*;
- + Backwaren + Eis, z.B.: *Apfelkucheneis, Sprudelkucheneis, Gummibäarcheneis, Lebkucheneis, Schokokekse-Eiscreme, Smoothie-Eis*;
- + Obst + Mus, z.B.: *Apfelmuseis*;

b. Torte³⁸:

- + Eis, z.B.: *Eistorte, Eistörtchen*;
- + Kaffeesorte + Art des Desserts, z.B.: *Cappuccino-Eistorte*;
- + Obst + Art des Desserts + Torte, z.B.: *Himbeereistorte*;

c. Parfait³⁹:

- + Obst, z.B.: *Aprikosen-Dattel-Parfait, Himbeer-Parfait*;
- + Alkohol, z.B.: *Eierlikör-Parfait, Amarula-Parfait*;
- + Backwaren, z.B.: *Lebkuchen-Parfait*;

2. Basis – Art/Form des Servierens, darunter auch Namen für Gefäße, Geschirr

a. Becher:

- + Masse, z.B.: *Nougatbecher, Karamellbecher*;
- + Obst, z.B.: *Bananen-Eisbecher*;
- + Alkohol, z.B.: *Amarena-Becher*;

b. Mousse:

- + Alkohol + Schokolade, z.B.: *Amaretto-Schoko-Mousse*;

c. Auflauf:

- + Eis, z.B.: *Eisauflauf, Eissoufflé*;

3. Basis – Form

- + Art des Desserts, z.B.: *Eispizza, Eishörnchen, Eisbombe, Eisbowle, Eisknödel, Eisroulade, Eismuffins, Eispralinen, Eiswürfel, Eisäpfel*.

II. Nominalphrasen

1. Kern: Basis – Art des Desserts:

a. Eis:

+ andere Zutaten:

- Alkohol + (Obst)Soße/ Obst, z.B.: *Amarettini-Eis mit Pflaumensoße, Amaretto-Eis mit Nougatsoße, Amarettini-Parfait mit Kirschen, Eierliköreis mit Erdbeersoße*;

³⁶ Bei dieser Bezeichnung kann man darauf hindeuten, dass ihr Erstglied 'After Eight' heutzutage eindeutig mit einer Marke von Süßigkeiten mit Pfefferminzfüllung assoziiert wird. Die ursprüngliche Motivation geht aber auf die Zeit des Verzehrs von Süßigkeiten in England zurück (vgl. hierzu <http://www.nestle-marktplatz.de/view/Marken/After-Eight>, Zugriff am 19.10.2012 und KAŁASZNIK/SZCZĘK 2012).

³⁷ Unter Umständen könnte das Erstglied der Bezeichnung ebenso gut dem Sachbereich 'Produktname' zugeordnet werden, da auch eine Serie von Süßwaren unter diesem Namen bekannt ist.

³⁸ Als Basis für die Komposita dieses Typs gilt entweder das Lexem *Torte* oder die Diminutivform *Törtchen*.

³⁹ Die Bezeichnung *Parfait* bedeutet „1. Pastete aus Fleisch oder Fisch, 2. Halbgefrorenes“ (DUDEN 2010: 770).

- + Alkohol + Milchprodukt, z.B.: *Curacaoeis mit Joghurt*;
- + Obst + + Obst, z.B.: *Avocado-Eis mit Mangospalten*;
- + Obst + Fisch, z.B.: *Avocadoeis mit Rauchlachs*;
- + Obst + Gewürz, z.B.: *Mangoeis mit Minze*;
- + Gewürz + (Obst)Soße/ Obst, z.B.: *Basilikumeis mit Himbeerensoße*;
- + andere Zutaten + Herkunft:**
- + Herkunft, z.B.: *Amerikanische Eiscreme, Italienische Eiscreme, Indische Eiscreme, Steirisches Eis*;
- + Herkunft + Obst, z.B.: *Exotisches Ananas-Eis*;
- + Herkunft + Alkohol, z.B.: *Jamaikanisches Rumparfait*;
- + andere Zutaten + Konsistenz:**
- + Konsistenz + Obst, z.B.: *Cremiges Erdbeereis, Cremiges Fruchteis, Cremiges Himbeereis, Sahniges Maroneneis*;
- + Konsistenz + Schokolade, z.B.: *Cremiges Schoko-Eis*;
- + Konsistenz + Milchprodukt, z.B.: *Cremiges Joghurteis, Sahniges Milcheis*;
- + Konsistenz + Gewürz, z.B.: *Cremiges Vanilleeis, Sahniges Vanilleeis*;
- + andere Zutaten + Farbe:**
- + Farbe + Obst, z.B.: *Weißes Kaffeeeis*;
- + Farbe + Gemüse, z.B.: *Grünes Spargel-Eis*;
- + Farbe + Schokolade, z.B.: *Weißes Schoki-Eis, Weißes Schokoladeneis*;
- + Farbe + Schokolade + Nuss, z.B.: *Weißes Schoko-Kokos-Eis*;
- + andere Zutaten/ Form + Anlass:**
- + Art des Desserts, z.B.: *Weihnachtliches Eis-Dessert*;
- + Gewürz + Obst + Eis, z.B.: *Weihnachtliches Zimt-Orangeneis*;
- + Form, z.B.: *Festliche Eisbombe*;
- + (andere Zutaten) + Grad der Kompliziertheit:**
- + Art des Desserts, z.B.: *Einfache Eistorte*;
- + Obst + Eis, z.B.: *Leichtes Kokoseis*;
- + (andere Zutaten/ Art des Desserts) Geschmack:**
- + Art des Desserts, z.B.: *Minzige Eistorte*;
- + Obst + Eis, z.B.: *Fruchtiges Mangoeis*;
- + Schokolade + Eis, z.B.: *Scharfes Schokoeis*;
- + Schokolade + Gewürz + Eis, z.B.: *Scharfes Schoko-Chili-Eis*;
- + Grad der Kompliziertheit + Gewürz + Eis, z.B.: *Lecker-leichtes Vanilleeis*;
- + (andere Zutaten/ Herkunft) Ort der Zubereitung:**
- + Obst + Eis, z.B.: *Hausgemachtes Himbeereis, Selbstgemachtes Erdbeereis*;
- + Obst + Milchprodukt + Eis, z.B.: *Selbstgemachtes Erdbeer-Buttermilcheis*;
- + Gewürz + Eis, z.B.: *Hausgemachtes Vanilleeis*;
- + Herkunft + Art des Desserts, z.B.: *Hausgemachte Schwarzwälder Eistörtchen*;
- + (andere Zutaten/ Art des Desserts) Zeit der Zubereitung:**
- + Art des Desserts, z.B.: *Schnelle Eistorte*;
- + Obst + Eis, z.B.: *Schnelles Bananeneis*;
- + Art der Zubereitung:**
- + Eis, z.B.: *Gebackenes Eis, Versunkenes Eis, Überbackenes Eis, Gegrilltes Eis*;
- b. Kern: Form:**
- + Temperatur + Eis, z.B.: „*Heißer*“ *Eisberg*;
- + Farbe + Eis, z.B.: *Weißes Eis-Mäuse, Weißer Eis-Turm, Federweißes Eis*;
- Art des Servierens + Temperatur, z.B.: *Eisige Schokoküsse, Eisiger Eisbecher*;
- Farbe + Schokolade + Parfait, z.B.: *Dreifarbige Schokoparfait*.

4. Schlussfolgerungen

Die größte Gruppe in dem analysierten Korpus machen Komposita aus, die mehrgliedrig sind. Hervorzuheben ist aber auch die Tatsache, dass in den Bezeichnungen in Form der Nominalphrasen der nominale Kern fast immer ein zwei- bis mehrgliedriges Kompositum ist.

Aus der dargestellten Typologie der Bezeichnungen für Eisdesserts, die sich auf das Prinzip der Komposition stützt, lassen sich folgende semantisch-thematische Muster der Nomination der Eisdesserts ableiten:

- Zutaten + Art des Desserts
- Zutaten + Art des Desserts + Herkunft
- Zutaten + Art des Desserts + Konsistenz
- Zutaten + Art des Desserts + Farbe
- Zutaten + Art des Desserts + Anlass
- Zutaten + Art des Desserts + Grad der Kompliziertheit
- Zutaten + Art des Desserts + Geschmack
- Zutaten + Art des Desserts + Zeit der Zubereitung
- Zutaten + Art des Desserts + Ort der Zubereitung
- Zutaten + Art des Desserts + Art der Zubereitung
- Zutaten + Form des Desserts
- Zutaten + Art/ Form des Servierens (darunter auch Gefäße).

Als das produktivste Nominationsmodell erscheint in dieser Zusammenstellung die Komposition der Zutaten mit der Angabe der Art des Desserts. Es kann vermutet werden, dass die Ingredienzien, die in den Namen genannt werden, den Geschmack der Nachspeise in eine (oft ungewöhnliche und überraschende) Richtung steuern, z.B. im Falle der Komposition mit Gewürzen. Es überraschen auch Bezeichnungen in Form der Nominalphrasen, in denen als adjektivische Attribute Partizipien vorkommen, die eigentlich als Begleiter der Bezeichnungen für Eis eher ungewöhnlich sind, z.B. *gebacken*, *überbacken*, *gegrillt*. Es handelt sich dabei um Oxymora.

In der Gruppe der Bezeichnungen in Form einer Nominalphrase überwiegen Konstruktionen mit Adjektiven im linkem Feld und mit Präpositionalphrasen mit der Präposition *mit* im rechten Feld, die die Funktion einer Komitativangabe hat.

Auf der Grundlage des zusammengestellten lexikalischen Materials kann festgestellt werden, dass die meisten Kombinationen von Konstituenten als völlig usuell und serienhaft gelten. In der einschlägigen Literatur wird unterstrichen, dass es allerdings Verbindungen gibt, die trotz des usuellen Charakters ihrer Konstituenten als ungewöhnlich zu beurteilen sind⁴⁰, da sie entweder in Bezug auf die außersprachliche Wirklichkeit unannehmbar sind, oder einen Verstoß gegen die Regeln der Wortbildung darstellen. In unserem Korpus sind jedoch solche Beispiele nicht nachzuweisen. Als überraschend erscheint allerdings in manchen Fällen die Länge der Komposita, weil eine der Restriktionen im Hinblick auf die Akzeptabilität einer Wortbildung der Rezeptionsaufwand⁴¹ des Sprachnutzers ist, der bei kompliziert aufgebauten Komposita mit Sicherheit größer ist. Dies kann aber im Lichte

⁴⁰ Dazu vgl. auch MÜLLER-BOLLHAGEN (1985).

⁴¹ Dazu vgl. FLEISCHER/BARZ (2012: 80).

des untersuchten Korpus auf gewisse Strategie zurückgeführt werden, die jeweilige Speise einerseits ganz exakt zu benennen, und sie andererseits so attraktiv zu gestalten, dass man zum deren Kauf oder Zubereiten angeregt wird.

Bibliographie

Quellen

- www.kochbar.de [Zugriff am 11.11.2011].
http://www.inst.at/trans/15Nr/06_1/pohl15.htm [Zugriff am 17.03.2013].
<http://www.wierlacher.de/kulinaristik.htm> [Zugriff am: 8.03.2013].

Sekundärliteratur

- BIZUKOJĆ, Katarzyna (2011): *Neue Nominalkomposita in deutschen Newsletter-Texten*. Frankfurt/M.
- DĄBROWSKA, Anna (1998): O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw? [Über sprachliches Verhalten am Tisch. Warum verschönern wir die Namen der Speisen?]. In: KOWALSKI, Piotr (Hg.): *Oczywisty urok biesiadowania*. Wrocław, 248–253
- DUDEN (2003): *Deutsches Universalwörterbuch*. Mannheim u.a.
- DUDEN (2010): *Das Fremdwörterbuch*. Mannheim, Zürich.
- FLEISCHER, Wolfgang (1989): Probleme der sprachlichen Nomination aus konfrontativer Sicht. In: *Beiträge zur Erforschung der deutschen Sprache* 9, 28–32.
- FLEISCHER, Wolfgang / BARZ, Irmhild (2012): *Wortbildung der deutschen Gegenwartssprache*. Tübingen.
- GLÜCK, Helmut (2000): *Metzler Lexikon Sprache*. Stuttgart / Weimar.
- HOFFMANN, Lothar (1976): *Kommunikationsmittel Fachsprache. Eine Einführung*. Leipzig.
- KALASZNIK, Marcelina (2012a): Die strukturelle Analyse von deutschen Bezeichnungen für Eisdesserts in Form von Komposita (im Druck).
- KALASZNIK, Marcelina (2012b): Typologie der adnominalen Attribute im Kulinarischen. Erscheint in: BARTOSZEWICZ, Iwona / SZCZĘK, Joanna / TWOREK, Artur (Hg.): *Linguistische Treffen in Wrocław* 9, Wrocław 2013.
- KALASZNIK, MARCELINA (2012c): Valenz im nominalen Bereich (am Beispiel der Bezeichnungen für Eisdesserts) (im Druck).
- KALASZNIK, Marcelina / SZCZĘK, Joanna (2012): Wie macht man einen Namen in der Kochkunst? – Zur Analyse der Nominationsprozesse im Kulinarischen (am Beispiel der deutschen Bezeichnungen für Eisdesserts). In: *Zbornik za jezike i književnosti filozofskog fakulteta u Novom Sadu* 2, 139–156.
- KALASZNIK, Marcelina / SZCZĘK, Joanna (2013): Manifestation von Emotionen in der kulinarischen Welt – Analyse der deutschen Bezeichnungen für süße Desserts (im Druck).
- KLEINSPEHN, Thomas (1993): Sprechen – Schauen – Essen. Formen des öffentlichen Diskurses über das Essen in Deutschland und ihre verborgenen Zusammenhänge. In: WIERLACHER, Alois / NEUMANN, Gerhard / TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): 257–267.
- MATTHEIER, Klaus J. (1993): Das Essen und die Sprache. Umriss einer Linguistik des Essens. In: WIERLACHER, Alois / NEUMANN, Gerhard / TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.), 245–255.

- MÜLLER-BOLLHAGEN, Elgin (1985): Überraschungsfrikadelle mit Chicoréegemüse und Folienkartoffel. Zur Frage „Usuelle oder nichtusuelle Wortbildung?“ Untersucht an Substantivkomposita in Kochrezepten. In: KOLLER, Erwin / MOSER, Hans (Hg.): *Studien zur Deutschen Grammatik: Johannes Erben zum 60. Geburtstag*. Innsbruck, 225–237.
- NAUMANN, Bernd (2000): *Einführung in die Wortbildungslehre des Deutschen*. Tübingen.
- POHL, Heinz Dieter (2004): Die Sprache der österreichischen Küche – Ein Spiegelbild sprachlicher und kultureller Kontakte. In: *Internetzeitschrift für Kulturwissenschaften* 15; http://www.inst.at/trans/15Nr/06_1/pohl15.htm. (23.07.2013).
- SKIBIŃSKA, Elżbieta (2008): *Kuchnia tłumacza*. [Die Küche des Translators]. Kraków.
- SZCZEK, Joanna (2009): Das Ding beim richtigen Namen nennen – zu der Motiviertheit in den Tortennamen im Deutschen. In: KUNICKI, Wojciech / RZESZOTNIK, Jacek / TOMICZEK, Eugeniusz (Hg.): *Breslau und die Welt. Festschrift für Prof. Dr. Irena Światłowska-Prędotą zum 65. Geburtstag*. Wrocław, Dresden, 629–636.
- SZCZEK, Joanna (2013): *Es weihnachtet sehr...* in der Sprache – Zum Prozess der Nomination im Bereich des Kulinarischen (am Beispiel der Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck). Erscheint in: *Aussiger Beiträge* 2013.
- TERGLANE-FUHRER, Anne (1996): *Sprache der Speisezubereitung. Empirische Untersuchung zur vertikalen Variation*. Frankfurt/M.
- TURSKA, Marta (2009): *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfssprachigen Vergleich*. Frankfurt/M.
- WANZECK, Christiane (2010): *Lexikologie. Beschreibung von Wort und Wortschatz im Deutschen*. Stuttgart.
- WIERLACHER, Alois / NEUMANN, Gerhard / TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin.
- WITASZEK-SAMBORSKA, Małgorzata (2005): *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* [Studien zum kulinarischen Wortschatz im gegenwärtigen Polnisch]. Poznań.
- ŻARSKI, Waldemar (2008): *Książka kucharska jako tekst* [Das Kochbuch als Text]. Wrocław.